

## Microondas con convección y grill



**610.835**

**¡Mantenga las instrucciones en un sitio accesible!**

<b>1. Informaciones generales</b>	<b>32</b>
1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio	32
1.2 Explicación de los símbolos	32
1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía	33
1.4 Protección de los derechos de autor	33
1.5 Declaración de Compatibilidad	33
<b>2. Seguridad</b>	<b>34</b>
2.1 Informaciones generales	34
2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de aparato	34-35
2.3 Explotación conforme a su diseño	35
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje</b>	<b>36</b>
3.1 Control de entregas	36
3.2 Embalaje	36
3.3 Almacenaje	36
<b>4. Especificaciones técnicas</b>	<b>37</b>
4.1 Datos técnicos	37
4.2 Presentación de las partes del aparato	37-38
<b>5. Instalación y uso del dispositivo</b>	<b>39</b>
5.1 Indicaciones de seguridad	39-41
5.2 Colocación y conexión del dispositivo	41
5.3 Como cocinar con microondas	42
5.4 Vajillas que pueden ser utilizadas en el microondas	42-43
5.5 Mantenimiento	43-57
<b>6. Limpieza y conservación</b>	<b>58</b>
6.1 Indicaciones de seguridad	58
6.2 Limpieza	58-59
6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación	59
<b>7. Fallos posibles</b>	<b>59</b>
<b>8. Recuperación</b>	<b>60</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

## 1. Informaciones generales

### 1.1 Informaciones sobre las instrucciones de servicio

La presente instrucción de servicio describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La instrucción de servicio constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

### 1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡ATENCIÓN!**

***Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.***



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

***Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.***



**¡ADVERTENCIA!**

***Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.***



**¡INDICACIÓN!**

***Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.***

### 1.3 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente.

Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.

En caso de duda rogamos contactar con el fabricante.



#### **¡INDICACIÓN!**

***Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.***

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto al dispositivo; Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 1.4 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



#### **¡INDICACIÓN!**

***Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.***

### 1.5 Declaración de Compatibilidad

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE.

A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## **2. Seguridad**

Esta sección contiene un compendio de información de los aspectos esenciales relacionados con la seguridad. Además, las respectivas secciones contienen indicaciones concretas (marcadas con símbolos) de seguridad que tienen como finalidad evitar cualquier riesgo de peligro.

Asimismo hay que respetar la información de los pictogramas, placas e inscripciones ubicadas en el dispositivo y velar por su legibilidad.

El cumplimiento de todas las indicaciones de seguridad garantiza una protección óptima, así como el trabajo seguro y correcto del dispositivo.

### **2.1 Informaciones generales**

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

El conocimiento del contenido de la instrucción de servicio es una de las condiciones necesarias para evitar peligros y errores, y por lo tanto permite el uso seguro y sin averías del dispositivo.

Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.

El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.

### **2.2 Indicaciones de seguridad durante la instalación de aparato**

Los datos de seguridad del trabajo atañen las disposiciones de la Unión Europea vigentes al momento de fabricar el dispositivo.

Si el dispositivo se usa en condiciones industriales, entonces durante todo el período de explotación su usuario se obliga a verificar las compatibilidades de los medios recomendados de seguridad del trabajo con el estado actual de regulación en esta materia y a respetar los nuevos reglamentos. En el caso de usar el dispositivo fuera de la Unión Europea, hay que cumplir los requisitos legales de seguridad e higiene del trabajo y las regulaciones vigentes en el sitio de aplicación del dispositivo.

A parte de las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo que contiene la presente instrucción de servicio, también hay que respetar los reglamentos de seguridad e higiene del trabajo, así como las directrices en materia de protección del medio ambiente, vigentes y específicas para el sitio donde se usa el dispositivo.



### **¡ADVERTENCIA!**

- El aparato no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el aparato.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el aparato.
- Se recomienda guardar la presente instrucción de servicio en un sitio de fácil acceso. En caso de facilitar el dispositivo a terceros, no olvide de traspasarles las instrucciones de servicio también.
- Todos los usuarios deben ajustarse a las informaciones que contiene la instrucción de servicio y respetar las indicaciones de seguridad e higiene del trabajo.
- El dispositivo sólo se podrá usar en sitios cerrados.

## **2.3 Explotación conforme a su diseño**

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

**El microondas** está indicado únicamente para cocinar, calentar y descongelar alimentos utilizando un recipiente adecuado.

**El microondas** no puede ser utilizado para:

- fines industriales y laboratorios;
- guardar recipientes;
- secar papel, textiles u otros materiales inflamables;
- calentar y recalentar líquidos o materiales inflamables, perjudiciales para la salud, sustancias fácilmente volátiles y similares.



### **¡ADVERTENCIA!**

***El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.***

***No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.***

***Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.***

### 3. Transporte, embalaje y almacenaje

#### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte.

En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente. Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

#### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



#### **¡INDICACIÓN!**

***Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.***

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

#### 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

## 4. Especificaciones técnicas

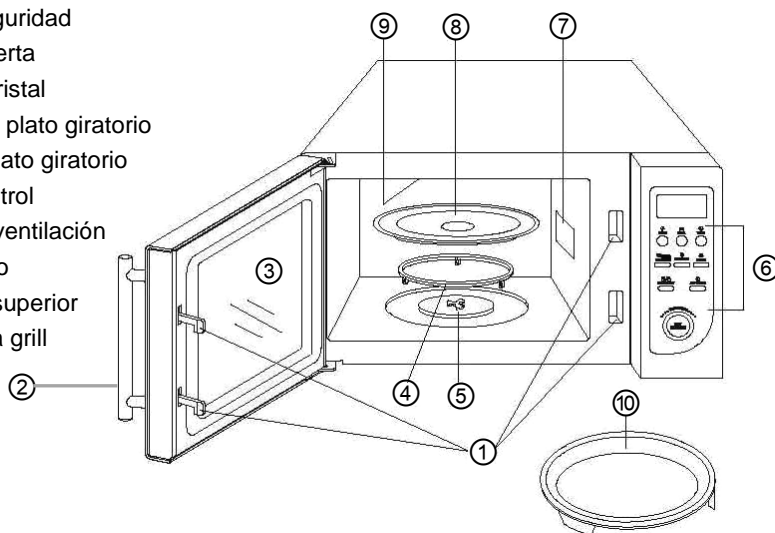
### 4.1 Datos técnicos

Denominación	Microondas con convección y grill
Nº pedido	<b>610.835</b>
Carcasa e interior:	Acero fino
Consumo nomina:	1,4 kW / 230 V
Potencia de microondas:	900 W
Potencia absorbida:	Convección: 1950 W; grill: 1000 W
Niveles de potencia:	10
Temporizador digital:	Hasta 95 minutos.
Medidas:	int: Anch. 340 x Prof. 344 x Alt. 220 mm ext.: Anch. 483 x Prof. 422 x Alt. 281 mm Plato giratorio: Ø 270 mm; Bandeja para grill: Ø 275 mm, Alt. 50 mm
Capacidad:	25 litros
Peso:	16 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

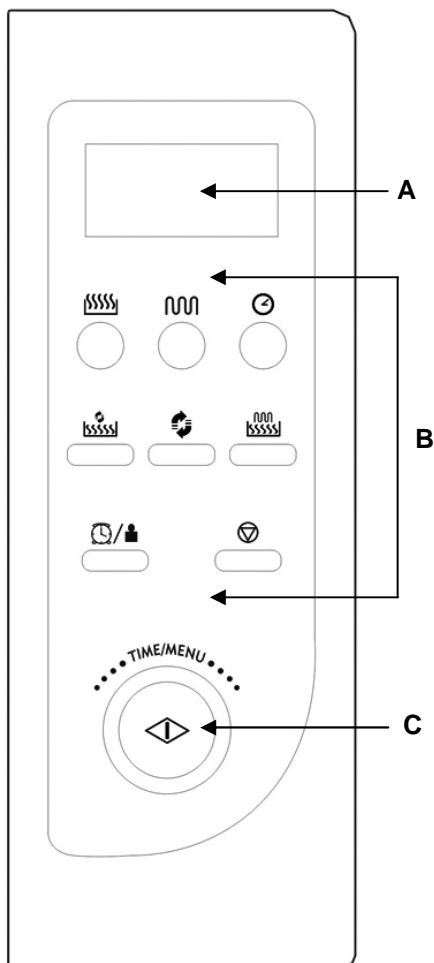
### 4.2 Presentación de las partes del aparato

1. Cierre de seguridad
2. Asa de la puerta
3. Puerta con cristal
4. Anillo para el plato giratorio
5. Eje para el plato giratorio
6. Panel de control
7. Abertura de ventilación
8. Plato giratorio
9. Resistencia superior
10. Bandeja para grill





## Panel de control



### A - Display

### B - Regulación de funciones

	<b>Microondas</b>
	<b>Grill</b>
	<b>Tiempo</b>
	<b>Microondas + convección</b>
	<b>Convección</b>
	<b>Microondas + Grill</b>
	<b>Tiempo/ peso</b>
	<b>Stop / Reset</b>

### C – Dial Time / Menu

**Start**

## 5. Instalación y uso del dispositivo

### 5.1 Indicaciones de seguridad



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

***El aparato puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.***

***No saque las clavijas del enchufe directamente, tire del cable.***

***El cable no debe tocar elementos calientes.***

- No permita que el cable tenga contacto con fuentes de energía ni con cantos agudos. El cable no puede colgar de la mesa ni del bar.
- Se prohíbe usar el dispositivo si trabaja mal o está averiado, o si se ha caído al suelo.
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termoaislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- No mover ni volcar el aparato en funcionamiento.



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

***En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales. Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características).***

***Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles. ¡Cumpla las indicaciones de seguridad!***

- Es de máxima importancia que las puertas no estén estropeadas y se puedan cerrar correctamente. Entre los defectos importantes de las puertas se encuentran:
  1. malformación de las puertas, puertas dobladas.
  2. las bisagras o tornillos no están fijos,
  3. las juntas de la puerta están estropeadas,
  4. el cristal está roto,
  5. el cierre de seguridad está estropeado.
- Entre la puerta y el aparato no debe encontrarse ningún objeto extraño.
- Las juntas de la puerta deben cerrar herméticamente y estar limpias. En el caso de estar sucias o estropeadas, podrían salir del aparato ondas electromagnéticas. Deben eliminarse todos los restos que puedan acumularse en las juntas (detergente, polvo, grasa, etc....).

- No se debe encender el microondas con la puerta abierta, ya que podría producirse una exposición a las ondas electromagnéticas excesiva y perjudicial.

**¡No cambiar nunca los cierres de seguridad!**



**¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!**

**¡Durante el uso del aparato, algunas partes están muy calientes! ¡Para evitar quemaduras, no se debe tocar el aparato!**

- **No calentar ningún tipo de materiales inflamables** en el aparato.
- **No cocinar ningún plato que contenga alcohol.**
- **No freír en el aparato ningún alimento. El aceite caliente podrías producir quemaduras en la piel o estropear el aparato.**
- No introducir en el interior ningún objeto (libros de cocina, paños, etc.,...). Un encendido repentino del aparato podría estropear estos objetos e incluso quemarlos.
- Durante el calentamiento o preparación de los alimentos en recipientes inflamables como el plástico o el papel, el aparato debe estar continuamente en observación ya que existe riesgo de un sobrecalentamiento del aparato.



**¡ATENCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!**

**Si los objetos en el interior del aparato se queman, deben dejarse las puertas cerradas, apagar el aparato, desacoplar el enchufe de la toma de corriente y apagar el fusible principal.**

- **No** calentar alimentos o bebidas en recipientes **cerrados** o **sellados**. ¡Los recipientes podrían reventar en el aparato o dañar al usuario al abrirlos!
- Los alimentos en el microondas no se calientan de manera uniforme. Además, los recipientes están generalmente más calientes que los alimentos. Se debe cuidadosamente **comprobar la temperatura** de los alimentos, especialmente en el caso de niños. **¡Riesgo de quemaduras!**
- **No** calentar en el microondas huevos frescos o cocidos. Con cáscara o sin ella, los huevos pueden explotar.
- Los alimentos con piel gruesa como las patatas, calabacines, manzanas o castañas deben pelarse antes de calentar.
- No introducir en el microondas mezclas de **agua con aceite o grasas**, ya que pueden explotar.
- Nunca se debe utilizar el aparato sin plato giratorio y **sin alimentos**. El aparato se podría estropear.

- **No** se deben utilizar ollas, sartenes o cubiertos de **metal**. El metal podría producir un chisporroteo en el interior del aparato. Deben emplearse únicamente vajillas de material resistente a altas temperaturas, indicadas para ser utilizadas en el microondas (ver capítulo 5.4). **¡Riesgo de incendio!**
- Al calentar bebidas en el microondas puede producirse supercalentamiento. El líquido alcanza la temperatura de ebullición, sin signos de que hierve. Debido a ello, debe tomar el recipiente con cuidado. Un movimiento brusco al retirarlo del aparato podría verter el líquido. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Por esta razón, no deben emplearse recipientes altos y estrechos, con cuellos angostos.
- En los recipientes con líquidos debe introducirse una cucharilla (no metálica) o una varilla de cristal y colocar el recipiente en el centro del plato giratorio. Mezclar el líquido antes de calentarlo y a la mitad del proceso. Después de calentar debe esperar, mezclar con cuidado el líquido en el recipiente y retirarlo del interior del aparato.
- Debido a que los alimentos no se calientan uniformemente, el contenido de los biberones **debe mezclarse con cuidado, agitarlo y a continuación**, antes de dar el biberón, **comprobar la temperatura del alimento**. **¡Riesgo de quemaduras!**  
**¡Antes de calentar el alimento retirar la tapa y la tetina!**

## 5.2 Colocación y conexión del dispositivo

- Desempaquetar el aparato y retirar el material de embalaje.
- Colocar el aparato en una superficie plana y estable, que aguante el peso del microondas y de los alimentos.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables, evitar las altas temperaturas, humedecimiento y altas humedades en el ambiente.
- **Nunca** colocar el aparato sobre una superficie inflamable (mantel, alfombras...).
- Para que el aparato funcione correctamente debe comprobar que haya una ventilación adecuada. Debe dejarse la siguiente **distancia de seguridad**:
  - **por arriba 20 cm.**
  - **fondo 10 cm.**
  - **5 cm. por cada lateral.**
- ¡Nunca se deben cubrir las salidas de ventilación!
- La **distancia** del aparato con otros aparatos de radio, televisores, etc... debe de ser **al menos de 2 m** para evitar interferencias.
- La toma del circuito eléctrico debe ser adecuada para una intensidad de al menos 16A. Conectar el aparato directamente a una toma de corriente individual en la pared; no se deben utilizar alargadores o ladrones de corriente.
- Colocar el aparato de forma que se permita el acceso a la toma de corriente para poder, en caso de necesidad, desenchufar el aparato de la corriente.

## 5.3 Como cocinar con microondas

En lugar de la tradicional fuente de calor, en el microondas hay una lámpara que emite ondas electromagnéticas. Las ondas, al igual que las de radio, son invisibles. Se pueden ver sólo sus efectos. Las ondas pueden penetrar materiales como el cristal, la porcelana, materiales plásticos y papel. Debido a que estos materiales no contienen agua, grasa ni aceite, no se calientan en el microondas. Las microondas penetran en las moléculas de agua, aceites o grasas y las hacen vibrar. Como resultado de la fricción se crea calor, que es utilizado para cocinar, calentar o descongelar. Al cocinar con microondas, el calor estará en el interior del producto cocinado, al contrario de los procesos de cocción o asado, en el que el calor proviene de fuera. Si el aparato no está estropeado, la energía creada por el aparato remane en su interior y no perjudica al usuario.

- Deben introducirse con cuidado los alimentos en el microondas, los pedazos más grandes deben colocarse hacia el exterior.
- Recuerde el tiempo de preparación. Es mejor seleccionar el tiempo más corto posible y en caso de necesidad, alargarlo. Un plato cocinado durante demasiado tiempo puede incendiarse o provocar humo.
- Deben taparse los alimentos al cocinar. De este modo, se calientan uniformemente y no salpican.
- Al cocinar, dar la vuelta a los alimentos al menos una vez. De esta forma se acelera el proceso de preparación, por ejemplo en pollos o hamburguesas. Darle la vuelta a las porciones grandes, como por ejemplo asados, al menos una vez.
- Debe darle la vuelta a alimentos como las albóndigas, a la mitad de tiempo de preparación, removerlas de dentro para fuera y viceversa

## 5.4 Vajillas que pueden ser utilizadas en el microondas

1. Comprobar que la vajilla puede ser utilizada en el microondas.

**Test:** colocar la vajilla con un vaso de agua (no encender nunca el aparato con recipientes vacíos) y calentar al máximo durante 60 segundos. Una vajilla adecuada estará templada. Si está caliente, no es adecuada para usar en el microondas.

2. Una vajilla de material adecuado deja pasar las microondas. La energía pasa a través del recipiente y calienta los alimentos.
3. No se deben utilizar vajillas de metal o con piezas metálicas (por ejemplo platos con decoración dorada). Las microondas no pasan a través del metal.
4. No utilizar productos reciclados, ya que podrían contener pequeños trozos de metal. Si se utilizan estos recipientes se puede producir chisporroteo en el microondas e incluso un incendio.
5. Se recomienda utilizar vajillas ovales o redondas, no cuadradas, ya que las esquinas de este tipo de vajilla se calientan rápidamente.

6. Una vajilla plana y ancha es más adecuada para cocinar con microondas que una vajilla alta y estrecha. En las vajillas planas los alimentos se calientan uniformemente.
7. Para evitar quemar los alimentos en el borde de la vajilla, se pueden recubrir los bordes con papel de aluminio fino. No se debe utilizar una gran cantidad de papel de aluminio y dejar una distancia mínima de 2,5 a 3,0 cm. entre el papel y los laterales del interior del microondas.
8. Elegir la vajilla adecuada de acuerdo con la tabla inferior:

<b>Tipos de vajillas</b>	<b>Adecuadas para microondas</b>	<b>Adecuadas para grill</b>	<b>Convección</b>	<b>Combinación*</b>
Cristal resistente a altas temperaturas	si	si	si	si
Cristal no resistente a altas temperaturas	no	no	no	no
Cerámica resistente a altas temperaturas	si	si	si	si
Vajilla de plástico indicada para usar en microondas.	si	no	no	no
Papel de cocina	si	no	no	no
Bandeja/bol de metal	no	si	si	no
Rejilla de metal	no	si	si	no
Papel de aluminio y bolsas de papel	no	si	si	no

\*Combinación „microondas + grill“ y „microondas + convección“

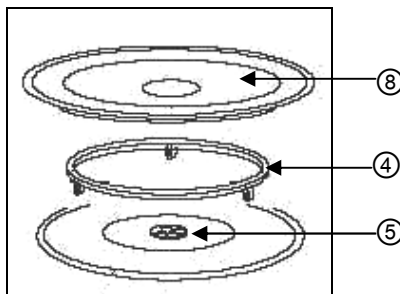
## 5.5 Mantenimiento

### Limpiar antes de usar por primera vez

- Antes de usar por primera vez, se debe limpiar el aparato para que los restos de embalaje no estropeen el sabor de los alimentos.
- Vaciar el interior del aparato.
- Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño suave y húmedo y al final, pasar un paño seco.
- Dejar abiertas las puertas, para que el interior del aparato seque adecuadamente.
- El anillo, plato giratorio y bandeja para grill con asas móviles deben limpiarse regularmente en el lavavajillas o con una pequeña cantidad de lavavajillas líquido.

## Indicaciones generales del modo de empleo

- Colocar el anillo ④ sobre las marcas de la parte inferior del interior del aparato.
- Colocar el plato giratorio ⑧ con la parte estriada hacia abajo y girar hasta que encaje con el eje ⑤.



## Calentar y cocinar

- Antes de encender el aparato debe siempre comprobar que el plato giratorio ⑧ y el anillo ④ están en la posición correcta. El interior del aparato debe estar limpio; el anillo ④ debe estar sobre las marcas; el plato giratorio ⑧ debe estar encajado al eje ⑤.
- Colocar el recipiente con alimentos sobre el plato giratorio. No debe sobrepasar los bordes del plato giratorio. No calentar /cocinar alimentos directamente sobre el plato giratorio. En el caso de calentar/cocinar trozos muy grandes deben repartirse uniformemente en el recipiente para que los trozos no se peguen.



### **¡ADVERTENCIA!**

***¡Nunca se debe utilizar el aparato sin el plato giratorio y sin recipientes con alimentos!***

- Cerrar la puerta del aparato y asegurarse de que las juntas están limpias y las puertas se cierran correctamente.
- Ajustar la función deseada, nivel de potencia y tiempo de preparación (ver más adelante) y encender el aparato.
- El interior del aparato se ilumina, y el plato giratorio gira. Asegurarse de que el plato gira siempre libremente.




### **¡ADVERTENCIA!**

***¡Si el aparato está programado a una potencia elevada, observar permanentemente el aparato! ¡En caso de ruidos extraños, si los alimentos se hinchan, o el líquido salta del recipiente, seleccionar una potencia inferior!***




### **Entrada de datos**

- Antes de introducir los datos, se debe pulsar el botón 2 veces rápidamente. En el caso de hacer una pausa prologada, el aparato cancela automáticamente el proceso de entrada de datos.
- Si los datos son aceptados, el aparato confirma con una señal acústica.
- Una doble señal acústica significa que el aparato no acepta los datos introducidos. Deben comprobarse los datos e intentar introducirlos de nuevo.

### **Cancelar datos.**

- Para eliminar los datos antes de comenzar a cocinar, se debe pulsar el botón **Stop/Reset** .

### **Pausar o finalizar las funciones**

- Para pausar el aparato durante su funcionamiento, debe pulsar el botón **Stop/Reset**  o abrir la puerta del aparato.
- Para poner de nuevo en funcionamiento el aparato debe cerrar las puertas del aparato y a continuación pulsar el botón **Start** .
- Si queremos finalizar el proceso de cocción, pulsar de nuevo el botón **Stop/Reset**  para cancelar todos los datos.

### **Finalizar el programa**

- Al finalizar el programa se produce una señal acústica. En el display aparece la palabra „END“. Se pueden retirar los alimentos del microondas.









### **¡ATENCIÓN! ¡Riego de quemaduras!**

***El recipiente puede estar muy caliente, ya que los alimentos se encuentran a una temperatura elevada. Retirar el recipiente utilizando guantes de seguridad o paños!***

- Al acabar de cocinar alimentos con mucha cantidad de agua, dejar las puertas entreabiertas para que el interior pueda secar.





## Ajustes del reloj




1. Presionar al menos durante 3 segundos el botón / . En la pantalla aparece „12H“.
2. Girar el dial **Time / Menu** hasta que aparezca la hora correcta.
3. Para confirmar, presionar / .
4. Girar el dial **Time / Menu** hasta que aparezcan los minutos correctos.
5. Para confirmar, presionar / .





### ¡INDICACIÓN!

*Durante el funcionamiento se puede comprobar la hora que es pulsando el botón / .*

## Cocinar utilizando el microondas



- Esta función es adecuada para cocinar platos en un solo recipiente, sopas, salsas, carne sin piel crujiente, pescado al vapor, verduras, acompañamientos (arroz, patatas, pastas), bebidas calientes.
- En este modo, se puede ajustar en el panel de control el tiempo y la potencia necesaria para calentar o cocinar los alimentos.
- El ajuste del nivel de potencia se regula utilizando el botón . En la tabla inferior figuran los niveles de potencia. En la primera columna de la tabla estás indicadas las veces que son necesarias pulsar el botón , para conseguir la potencia deseada. En la segunda columna figura el porcentaje de potencia y los programas. La tercera columna indica el nivel respectivo de potencia.
- El tiempo de preparación se ajusta girando el dial **Time / Menu**. El máximo de tiempo con el que podemos programar el aparato es de 95 minutos.
- Después de ajustar los niveles de potencia y el tiempo, pulsar el botón **Start** .

Pulsar el botón 	Potencia (%), Entre paréntesis la información en el display	Nivel de potencia
<b>1 vez</b>	100 % (P-HI)	alto
<b>2 veces</b>	90 % (P-90)	
<b>3 veces</b>	80 % (P-80)	






Pulsar el botón 	Potencia (%), Entre paréntesis la información en el display	Nivel de potencia
<b>4 veces</b>	70 % (P-70)	Medio alto
<b>5 veces</b>	60 % (P-60)	
<b>6 veces</b>	50 % (P-50)	medio
<b>7 veces</b>	40 % (P-40)	
<b>8 veces</b>	30 % (P-30)	Medio bajo /descongelado
<b>9 veces</b>	20 % (P-20)	
<b>10 veces</b>	10 % (P-10)	bajo
<b>11 veces</b>	0 % (P-00)	

### Ejemplo:


Si queremos calentar un alimento durante 5 minutos al 60% de la potencia, en el panel de control hay que introducir los siguientes datos:

1. Pulsar **5 veces** el botón .
2. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparece el tiempo de preparación deseado (5:00).
3. Pulsar **el botón Start** .

### Información importante:



- Si se desea pausar un momento el proceso de cocción, hay que pulsar el botón **Stop/Reset**  **una vez**.
- Para volver a calentar, de nuevo pulsar el botón **Start** .
- Al pulsar el botón **Stop/Reset**  **2 veces**, se borra la totalidad de la información introducida.
- Al finalizar la preparación, se oyen 4 señales acústicas y en el display aparece la palabra „END”.
- Para eliminar del display la palabra „END” y poner en marcha otra función, debe pulsar el botón **Stop/Reset**  o abrir la puerta del aparato.
- Durante la preparación se puede comprobar el nivel de potencia presionando el botón .

## Ajustes de tiempo




- Para utilizar la función de tiempo, pulsar el botón  y ajustar con el dial **Time / Menu** el tiempo deseado. Esta función está disponible en modo Standby y en modo de cocción con microondas.

### Ejemplo:

Para ajustar el temporizador en 5 minutos, hay que introducir los siguientes datos en el panel de control:

1. Pulsar **1 vez** el botón .
2. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo deseado (5:00).
3. Pulsar **el botón Start** .

### Información importante:



- El tiempo máximo que se puede programar es 95 minutos.
- Para comprobar el tiempo programado pulsar el botón .
- Para eliminar los datos del ajuste de tiempo, pulsar el botón  y a continuación el botón **Stop/Reset** .

## Función de grill

La función de grill es adecuada para cocinar finas lonchas de carne, bistecs, filetes, kebab, salchichas y pollo. Esta función está además indicada para preparar bocadillos calientes y alimentos gratinados.

### Ejemplo:

Para programar la preparación de alimentos al grill durante 12 minutos:

1. Asegurarse de que todos los ajustes anteriores han sido suprimidos y el aparato está preparado para ser reprogramado.
2. Pulsar el botón .
3. Girar **el dial Time / Menu** hasta que aparezca en el display el tiempo deseado (12:00).
4. Pulsar **el botón Start** .



## Información importante:


El nivel de potencia de grill es por defecto el más alto. El tiempo máximo de programación de la función grill es de 95 minutos.

## Función de convección

- Al cocinar utilizando la función de convección en el interior del aparato circula aire caliente, para que los alimentos se asen rápidamente y estén crujientes. Se puede programar el aparato a diez diferentes temperaturas de preparación, en un tiempo de hasta 9 horas y 30 minutos.
- La función de convección puede ser utilizada para preparar pasteles, bizcochos, galletas, suflés, merengues y pastas

## Cocinar utilizando la función de convección



- La temperatura de preparación se regula utilizando el botón .
- En la tabla inferior figuran los ajustes de los niveles de temperatura. En la columna de la izquierda, las veces que se debe pulsar el botón  para conseguir la temperatura deseada. En la derecha, la temperatura correspondiente.

Pulsar el botón 	Temperatura (±°C)
<b>1 vez</b>	200
<b>2 veces</b>	190
<b>3 veces</b>	180
<b>4 veces</b>	170
<b>5 veces</b>	160
<b>6 veces</b>	150
<b>7 veces</b>	140
<b>8 veces</b>	130
<b>9 veces</b>	120
<b>10 veces</b>	110



- El tiempo de preparación se ajusta utilizando el dial **Time / Menu**.

## Ejemplo:

Para cocinar alimentos a una temperatura de 180°C durante 40 minutos, debemos introducir en el panel de control los siguientes datos:

1. Pulsar **3 veces** el botón .
2. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo de preparación deseado (H:40).
3. Pulsar **el botón Start** .

## Recuerde:




- El tiempo máximo de preparación es de 9 horas y 30 minutos. Al finalizar, el aparato emite una señal acústica, repetida 4 veces, y en el Display aparece la palabra „END“.
- Para cancelar el mensaje „END“, antes de reprogramar el aparato pulsar **el botón Stop/Reset**  o abrir las puertas del aparato.
- Durante la preparación se puede comprobar la temperatura del aire caliente, pulsando el botón .

## Calentar y cocinar utilizando la función de convección



El microondas se puede programar para unir el precalentamiento con la función de convección.

## Ejemplo:


Para calentar un alimento a 160°C, y después cocinar durante 1 hora y media debe hacerse lo siguiente:

1. Pulsar el botón  **5 veces**, para elegir la temperatura deseada.
2. Pulsar **el botón Start** . Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada emite una señal acústica y en el display aparece la palabra “PREH”.
3. Abrir la puerta del aparato y poner el recipiente con los alimentos en el centro del plato giratorio.
4. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo deseado de preparación (1H:30).
5. Pulsar **el botón Start** .

## Microondas + Grill

- Cocinando con el modo combinado (microondas y grill) se puede conseguir que la piel esté crujiente. De esta forma se ahorra además tiempo en la preparación de los alimentos.
- Esta función está indicada especialmente para la preparación de bocadillos, carne, pollo, patatas asadas, tostadas.
- Esta función permite elegir **dos combinaciones** en las que se programan el porcentaje del tiempo de asado con grill y el tiempo de cocción en microondas. Se ajusta el tiempo total, y después de elegir la combinación del porcentaje grill y microondas, el tiempo se reparte automáticamente.
- Antes, se debe pulsar **1 ó 2 veces** el botón , para ajustar la combinación deseada, y a continuación con el **dial Time / Menu** ajustar el tiempo deseado de preparación, que aparecerá en el display. Para comenzar la preparación, pulsar el **botón Start** .

### Información importante:

- El tiempo máximo de cocción es de 95 minutos. Al finalizar, el aparato emite una señal acústica, repetida 4 veces, y en el display aparece la palabra **“END”**.
- Durante la preparación se puede comprobar la temperatura del programa pulsando el botón .



### Combinación 1

**30 % del tiempo de preparación utiliza el microondas, 70% utiliza la función grill:**

Indicada para pescados, patatas y alimentos gratinados.

### Ejemplo:

Para utilizar la Combinación 1 durante 25 minutos debe hacerse lo siguiente:

1. Pulsar **1 vez** el botón .
2. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo deseado. (25:00).
3. Pulsar **el botón Start** .




## Combinación 2

**55 % del tiempo de preparación utiliza el microondas, 45 % utiliza la función grill:**

Para budines, tortillas, patatas asadas y pollo.


### Ejemplo:


Para utilizar la combinación 2 durante 12 minutos debe hacerse lo siguiente:

1. Pulsar **el botón Stop/Reset** .
2. **Pulsar 2 veces** el botón .
3. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo deseado (12:00).
4. Pulsar **el botón Start** .

## Microondas + convección



- Con esta función de convección y microondas se pueden cocinar:
  - gratinados, que contengan mucha agua.
  - rodajas gruesas de carne
  - pan ultracongelado
  - pasteles que contengan mucha agua.
- El aparato tiene 4 programas que facilitan la cocción automática combinando las funciones de convección y microondas.

Para ajustar la temperatura del aire caliente, pulsar el botón .



Mensaje en el display	Pulsar el botón 	Temperatura (±°C).
COMB1	1 vez	200
COMB2	2 veces	170
COMB3	3 veces	140
COMB4	4 veces	110

## Ejemplo:

Para preparar un pastel (tiempo de cocción - 26 minutos) utilizando la función COMB3.

1. Pulsar **3 veces** el botón .
2. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo deseado.
3. Pulsar **el botón Start** .

## Información importante:




- El tiempo máximo de preparación es de 9 horas y 30 minutos. Al finalizar, el aparato emite una señal acústica, repetida 4 veces, y en el display aparece la palabra „END“.
- Para cancelar el mensaje „END“, antes de reprogramar el aparato pulsar **el botón Stop/Reset**  o abrir las puertas del aparato.
- Durante la preparación se puede comprobar la temperatura del aire caliente, pulsando el botón .

## Descongelar

- La energía del microondas calienta los alimentos sólo en su exterior, y a continuación el calor entra en el interior del producto, produciendo un descongelado uniforme.

## Ejemplo:


Para descongelar un producto durante 5 minutos:

1. Girar **el dial Time / Menu** en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que en el display aparece el código „A-09“ y „CODE“.
2. Pulsar el botón / .
3. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo de descongelación deseado (5:00).
4. Pulsar **el botón Start** .

## Información importante:

- Tanto en productos precocinados como en los crudos, existe la regla de  $\pm 5$  minutos por libra. Por ejemplo, 5 minutos para descongelar 1 libra de salsa para espaguetis.
- Abrir el aparato de vez en cuando y retirar o dividir las porciones ya descongeladas. Si el producto no se ha descongelado durante el tiempo programado, añadir minutos hasta que el producto se descongele en su totalidad.



- Antes de descongelar, debe retirarse el producto de su envase y depositarlo en un plato.
- Si el producto se encuentra en un recipiente de plástico, descongelarlo hasta que se pueda retirar el producto del recipiente. A continuación, depositarlo en un recipiente apto para microondas.
- El tiempo máximo de descongelado es de 45 minutos. Al finalizar, el aparato emite una señal acústica, repetida 4 veces, y en el display aparece la palabra „END“.
- Para cancelar el mensaje „END“, antes de reprogramar el aparato pulsar **el botón Stop/Reset**  o abrir las puertas del aparato.
- **Durante el descongelado** actuar de acuerdo **con las siguientes indicaciones:**

### ➤ **Cubrir**

Los platos deben estar cubiertos para:

- acelerar el calentamiento,
- evitar que los alimentos se sequen,
- evitar el goteo de grasa en el interior del aparato,

Excepciones: pan, bollería, alimentos empanados y alimentos que deben estar crujientes no deben cubrirse.

### ➤ **Dar la vuelta / mezclar**

Casi todos los alimentos para su descongelado deben ser al menos una vez volteados o mezclados. Se recomienda dividir los trozos viscosos tan rápido como sea posible.

### ➤ **Porciones pequeñas**

Las porciones pequeñas se descongelan uniformemente y más rápido que las porciones grandes. Por este motivo, se debe cortar los alimentos en trozos más pequeños. De esta forma, se puede cocinar un menú completo de forma más fácil y rápida.

### ➤ **Alimentos delicados**

Los alimentos delicados como patés, pasteles, cremas, quesos o panes deben ser descongelados sólo en partes y el proceso de descongelado debe finalizarse a temperatura ambiente. De esta forma, se evita que los alimentos estén calientes por fuera pero su interior esté aún congelado.

### ➤ **Ajuste de tiempo**






El ajuste del tiempo es muy importante ya que garantiza una continuación permanente del proceso de descongelado. Después de descongelar se debe rápidamente servirse del producto. No se debe congelar de nuevo los productos descongelados.

## Cocinar paso a paso

El aparato permite seleccionar hasta tres programas para que funcionen uno después del otro. DESCONGELAR debe programarse antes de cocinar.




Para ajustar el siguiente programa, deben introducirse los datos tal como se describe a continuación:




1. Girar **el dial Time / Menu** en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que en el display aparezca el código „A-09“ y „CODE“.
2. Pulsar el botón  / .
3. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo de descongelación (5 minutos).
4. Pulsar el botón , para ajustar el nivel de potencia.
5. Girar **el dial Time / Menu** para ajustar el tiempo de preparación.
6. Pulsar el botón , para ajustar la temperatura del aire caliente.
7. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo de preparación deseado.
8. Pulsar **el botón Start** .





## Ajustes del Auto-Menu

El “**Auto-Menu**” posibilita la preparación automática de alimentos sin necesidad de ajustar el nivel de potencia y tiempo. Es suficiente saber el tipo de producto y peso.

1. En modo Standby girar **el dial Time / Menu** en sentido contrario a las agujas del reloj y seleccionar el programa deseado (ver lista a continuación).
2. Pulsar el botón  /  hasta escoger el peso adecuado.
3. Pulsar **el botón Start** .

Código del producto		Pulsar el botón  						
A-01	Patatas ( 230g)	1 vez	2 veces	3 veces				
A-02	Bebidas (porción 200ml)	1 vez	2 veces	3 veces				
A-03	Palomitas (99g)	En el display figura el tiempo programado de preparación						
A-04	Calentar	1 vez (200g)	2 veces (300g)	3 veces (400g)	4 veces (500g)	5 veces (600g)	6 veces (700g)	7 veces (800g)
A-05	Pasta	1 vez (100g)	2 veces (200g)	3 veces (300g)				
A-06	Pizza	1 vez (150g)	2 veces (300g)	3 veces (450g)				
A-07	Pollo	1 vez (800g)	2 veces (1000g)	3 veces (1200g)	4 veces (1400g)			
A-08	Pastel (475g)	En el display figura el tiempo programado de preparación						
A-09	Descongelar	Ver pág. 53						

## Información importante:


- Hay que proporcionar el peso para ajustar el tiempo de preparación.
- En los programas **A-03** (palomitas) y **A-08** (pastel) se puede cambiar el tiempo de preparación, si el tiempo programado por defecto no es el correcto.
- Para ajustar de nuevo el tiempo de preparación:
  1. Pulsar **2 veces** el botón  .
  2. Girar **el dial Time / Menu** hasta que en el display aparezca el tiempo de preparación deseado.
  3. Para confirmar, pulsar **el botón Start** .
- El nuevo tiempo de preparación es grabado en la memoria y será utilizado en adelante al utilizar esta función, hasta ajustar un nuevo tiempo de preparación.
- En el programa **A-07** (pollo) se debe pausar el aparato durante la preparación para dar la vuelta a los alimentos. A continuación, cerrar las puertas del aparato y pulsar **el botón Start** , para continuar con la preparación.

## Funciones adicionales

### 1. BLOQUEO PARENTAL

El bloqueo parental imposibilita que el aparato pueda ser utilizado por niños pequeños.

**Para activar el bloqueo parental:**


- Pulsar durante 3 segundos **el botón Stop/Reset** , el aparato emite una señal acústica y se enciende el piloto indicador. Una vez bloqueado, los botones dejan de funcionar.

**Para desactivar el bloqueo parental:**


- Pulsar durante 3 segundos **el botón Stop/Reset** , el aparato emite una señal acústica y se apaga el piloto indicador


### 2. COMIENZO RÁPIDO

Esta función es utilizada para programar cómodamente el aparato para que funcione al 100 % de su potencia.

- Repetida y de forma rápida, pulsar **el botón Start** , para ajustar el tiempo de preparación.
- El tiempo máximo de preparación es de 10 minutos.
- El aparato se enciende automáticamente a los 2 segundos.

### 3. SEGURO AUTOMÁTICO

Si la temperatura del microondas supera los 300°C, el aparato se desconecta automáticamente por seguridad. En el display aparece el código „E01“ y emite una señal acústica. Para encender de nuevo el aparato en un modo normal de función, pulsar el botón **Stop/Reset** .

En caso de cortocircuito el aparato se desconecta automáticamente por seguridad. Y en el display aparece el código „E03“. Hasta pulsar el botón **Stop/Reset**  se emite una señal acústica.

El aparato está equipado con un **sistema de refrigeración**. Si el aparato funciona más de 2 minutos, a los 3 minutos se enciende el ventilador para refrigerar el interior del aparato.

## 6. Limpieza y conservación

### 6.1 Indicaciones de seguridad

- Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la fuente de alimentación (saque la clavija del enchufe) y espere hasta que esté frío.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.



#### **¡ADVERTENCIA!**

***El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.***

### 6.2 Limpieza

- El aparato debe limpiarse con regularidad.
- Después de cada uso, limpiar con un paño húmedo. Retirar los restos de comida y bebida del interior del aparato utilizando un paño húmedo. En caso de manchas resistentes, se puede utilizar un agente limpiador no abrasivo.
- No utilizar aerosoles u otro de tipo de agentes limpiadores agresivos, ya que podrían dejar marcas en el aparato e incluso estropear su superficie.
- Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo. Para proteger las piezas que se encuentran en el interior del aparato y evitar que se estropeen, el agua no debe atravesar la reja de ventilación en el interior del aparato.
- Para eliminar suciedades, limpiar las puertas, las juntas y los elementos contiguos con un paño húmedo. No utilizar agentes limpiadores agresivos.
- No se debe mojar el panel de control. Pasar un paño húmedo y suave. No cerrar las puertas durante la limpieza del aparato, para evitar que se encienda por accidente.
- El anillo, plato giratorio y bandeja para grill con asas móviles deben limpiarse regularmente en el lavavajillas o con una pequeña cantidad de lavavajillas líquido.
- Si en el interior y el exterior de la puerta se condensa agua, debe secarse con un paño suave. El agua condensada aparece cuando el aparato se encuentra en un ambiente con una alta humedad del aire. La creación de agua condensada es normal.
- Los malos olores del aparato se pueden eliminar introduciendo en el microondas un vaso de agua con zumo y la piel de un limón y calentarla durante unos 5 minutos. Al final, pasar un paño suave y seco al aparato.

- Para la limpieza del aparato deben utilizarse únicamente paños suaves, **nunca** deben emplearse estropajos ya que pueden rayar la superficie del aparato.
- Después de limpiar el aparato, pasar un paño a su superficie hasta que esté seco y abrillantar con un paño suave y seco.
- Comprobar que el aparato ha sido limpiado correctamente.

### 6.3 Indicaciones de seguridad durante la conservación

- Cada cierto tiempo se debe comprobar que el cable de red no se encuentre dañado. No utilizar el aparato si el cable está dañado. Si el cable se encuentra estropeado, debe ser cambiado por el servicio técnico o por un electricista cualificado, para eliminar todo tipo de riesgo.
- En caso de daños o fallas rogamos contactar con una tienda especializada o nuestro servicio. Debe prestarse atención a las indicaciones relacionadas con la búsqueda de defectos del punto 7.
- Los trabajos de conservación y reparación los pueden realizar únicamente personas cualificadas autorizadas, empleando accesorios y partes de repuesto genuinas.  
**NUNCA intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.**

## 7. Fallos posibles

Si el microondas no funciona:

1. Comprobar que el aparato está conectado correctamente a la toma de corriente. Retirar el enchufe de la toma y esperar 10 segundos, antes de volver a acoplar el enchufe.
2. Comprobar que los fusibles no hayan saltado y asegurarse de que el fusible principal está conectado. Si funcionan correctamente, comprobar la toma de corriente con otros aparatos.
3. Comprobar que las puertas están correctamente cerradas (el cierre de seguridad). En caso contrario, por motivos de seguridad, el aparato no emitirá microondas en su interior.

**En caso de poder descartar los fallos explicados en la parte superior, contacte inmediatamente con personal cualificado o con el servicio para comprobar y reparar el aparato.**

## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



#### **¡ATENCIÓN!**

***Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.***



#### **¡INDICACIÓN!**



***Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.***

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
D-33154 Salzkotten  
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120